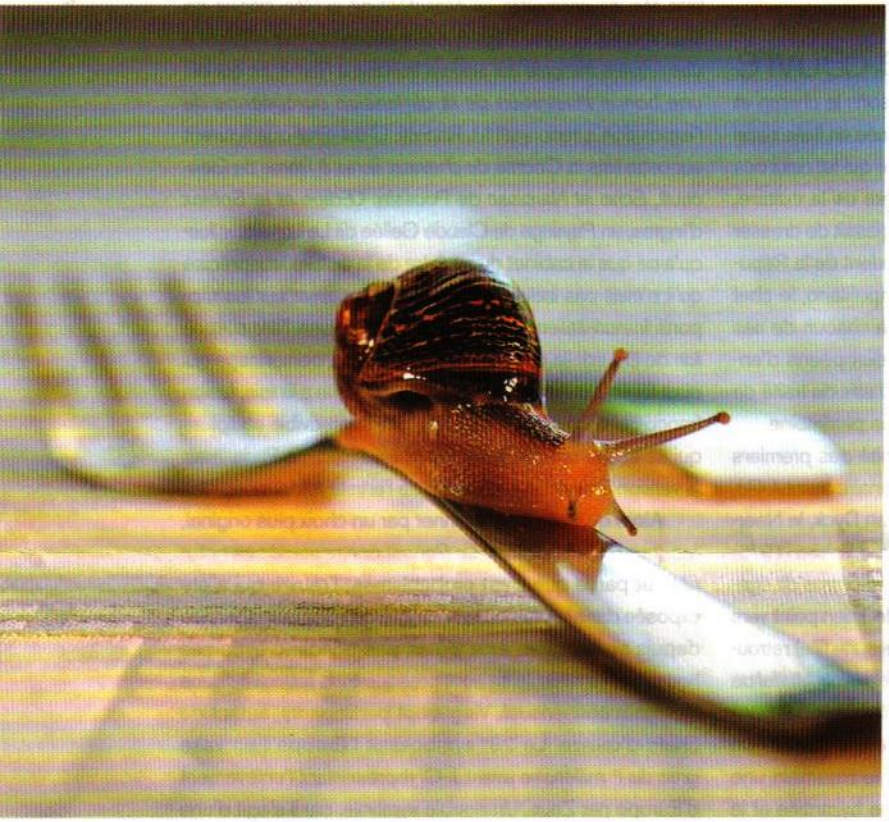
Bon, propre et juste

Carlo Petrini, fondateur de l'association internationale Slow Food, publie le manifeste du néogastronome, citoyen et épicurien, respectueux de la terre et des paysans qui la cultivent.



Manger bon, propre et juste semble l'évidence même, encore faut-il préciser ce que l'on met derrière ces mots. Carlo Petrini, président fondateur de Slow Food, s'y emploie dans son dernier ouvrage, qui se présente comme une *« éthique de la gastronomie »* et un plaidoyer pour la *« souveraineté alimentaire »*.

Le bon n'est pas qu'une affaire de goût personnel, et en proposer une définition valable pour tous n'est pas aisé. A la notion de saveur, Carlo Petrini ajoute celle de savoir, qui permet de comprendre la formation de ce goût et celle de plaisir qui reste le but ultime. *« Le bon a des caractéristiques organoleptiques supérieures, les meilleures, qui s'obtiennent en respectant un critère de naturalité. Au gastronome de les respecter, d'apprendre à les reconnaître, de les produire ou d'en favoriser la production selon sa culture et de toujours les préférer. (...) Cela est un engagement politique. La politique sert à améliorer la qualité de la vie, le bon a la même fonction. »*

Un produit alimentaire est propre s'il respecte la terre, ne la met pas en situation de déficit écologique, ne la pollue pas, ne gaspille pas les ressources naturelles durant son parcours du champ à l'assiette, et s'il s'inscrit dans une filière durable. Le gastronome devient écogastronome. Les fraises espagnoles cultivées sous une mer de tunnels en Andalousie sont un parfait exemple de produit malpropre actuellement disponible sur nos marchés. Chaque année, elles laissent derrière elles 4 500 tonnes de déchets plastique, assèchent des zones humides pour cause d'irrigation intensive et introduisent dans les sols de fortes doses de bromure de méthyle, pesticide pourtant interdit par l'Union européenne. La France en importe 42 000 tonnes par an. A l'écogastronome de faire son choix.

Troisième critère pour un produit de qualité : qu'il soit juste. Pour le producteur comme pour le consommateur. Le prix, qui doit récompenser le paysan à la hauteur de son labeur et le mangeur à celle de ses moyens, n'est pas seul en cause. Il est question ici de l'accès à la terre, de respect des savoir-faire, d'organisation des marchés. L'accent est mis sur les communautés de la nourriture – Slow Food en regroupe plus de 1 600 à travers le monde – et sur la volonté de faire du néogastronome un coproducteur dans un monde dominé par les multinationales de l'agroalimentaire et de la distribution qui imposent leurs goûts, leurs prix et leurs conditions. Le développement des AMAP (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne), des paniers fermiers, des marchés paysans montre que face au productivisme et à l'industrialisation, une autre voie est possible.

Vous pourrez le vérifier au 3e Salon du goût et des saveurs d'origine organisé par Slow Food France. Cent vingt stands de petits producteurs du Languedoc, de France et d'ailleurs, une cinquantaine d'ateliers pour des leçons-dégustations, une œnothèque, un espace « manger *slow* » et, en parallèle, le rassemblement de 1 000 vignerons d'Europe pour débattre de la crise qui les frappe. C'est à Montpellier du 13 au 16 avril.

extra || Néogastronome mode d'emploi |

Bon, propre et juste, de Carlo Petrini. Ed. Yves Michel, 16,50 €.
Salon du goût et des saveurs d'origine, Parc des expositions de Montpellier, du 13 au 16 avril. Entrée 7 €/jour, 18 €/quatre jours. www.auxoriginesdugout.com, www.france@slowfood.fr

contact : jpgene@noos.fr